



Crumbles

Crumble aux fruits rouges



1h05 **20 min** **40 min** **5 min** **440**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crumble

60 g **Amande(s) en
poudre**
60 g **Beurre**
60 g **Farine**
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Fraise**
100 g **Framboise**
100 g **Groseilles**
80 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte à crumble

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mélanger du bout des doigts le beurre, la farine, la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier.
- 3 En faire un sable grossier et le disposer sur une plaque antiadhésive. Enfourner pendant 20 minutes environ (le crumble doit être doré).

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Nettoyer soigneusement tous les fruits. Les disposer dans un cul de poule.
- 2 Ajouter le sucre et mélanger le tout. Répartir les fruits sucrés dans les ramequins.
- 3 Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les ramequins de fruits du four et émietter dessus la pâte à crumble.

2 Laisser reposer 5 minutes avant de servir.